

練習問題

しょくちょう しより かこうぎょう ぎのう ひょうか しけん
Shokucho shori kakogyo gino hyoka shiken

がつか しけん もんだい (せんもんきゅう)
Gakka shiken mondai (senmonkyu)

じゅけん ばんごう juken bango	なまえ namae	* 受 検 地 jukenchi	* 得 点 tokuten	* 合 否 gohi

もんだい 1 から 15 に かいて ある こと が ただしい ばあい は こたえ
の ただしい らん に ○ あやまり で ある ばあい は こたえ の あやまり の
らん に × を きにゆう して ください

Mondai 1 kara 15 ni kaite aru koto ga tadashii baai wa kotae no tadashii ran ni ○
ayamari de aru baai wa kotae no ayamari no ran ni × o kinyu shite kudasai

- * の らん は なに も かかないで ください
- * no ran wa nani mo kakanaide kudasai

1. しょり かこう
shori kako

	もんだい mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
1	わかどり (ぶろいらー) は、3かげつれい いじょう、5かげつれい みまん の しょくけい を さす。 Wakadori (buroira) ha, 3kagetsurei ijo, 5kagetsurei miman no shokukei o sasu.			
2	ももにく は、むねにく より も にくいろ が こく、「すじ」がある。 Momoniku ha, muneniku yori mo nikuiro ga koku, "suji" ga aru.			
3	ゆづけ (すこーるでいんぐ) は、うもう を ぬきやすく する ために、ほうけつ が おわった にわとり を ゆ に つける さぎょう である。 Yuzuke (sukorudeingu) ha, umo o nukiyasuku suru tameni, hoketsu ga owatta niwatori o yu ni tsukeru sagyo de aru.			
4	ゆづけそう の おんど は 80℃ である。 Yuzukeso no ondo ha 80℃ de aru.			
5	「てば」 は おおばらし さぎょう の まえ に とりだす。 "Teba" ha obarashi sagyo no mae ni toridasu.			
6	「なかぬき」 とは、とたい から ないぞう (じんぞうを のぞく)・そうはいせつこう・きかん および しょくどう を とりのぞいた けいたい の こと である。 "Nakanuki" toha, totai kara naizo (jinzoonzoku)・sohaisetsuko・kikan oyobi shokudo o torinozoita keitai no koto de aru.			
7	しょくけい の しょりかこう は、おーばーへっど・こんべあ と べると・こんべあ を くみあわせて れんぞくて き に おこなわ れる。 Shokukei no shorikako ha, obaheddo・kombea to beruto・kombea o kumiawasete renzokuteki ni okonawareru.			
8	せいせんひん を とうけつ する ばあい、-30℃ で きゅうそく とうけつ した あと、-20℃ いか の れいとうこ ちょぞう される。 Seisenhin o toketsu suru baai, -30℃ de kyusoku toketsu shita ato, -20℃ ika no reitoko chozo sareru.			
9	しょくけい の こうりてん の はんばい では「しょくけい とりひき きかく」に したがって おこなわ れる。 Shokukei no koriten no hambai deha "shokukei torihiki kikaku" ni shitagatte okonawareru.			

	もんだい mondai	こたえ kotae		*
		ただし tadashii	あやまり ayamari	
10	しよくけい の せいせんひん には しょうひきげん が ない。 Shokukei no seisenhin niha shohikigen ga nai.			
11	てば の なか では、 てばもと は てばさき より ぜらちん や しぼう が すくない。 Teba no naka deha, tebamoto ha tebasaki yori zerachin ya shibo ga sukunai.			
12	とちょう では、 けいどうみやく と けいじょうみやく を せつだん し、 その あと に にわとり の あたま を した に して つるして ほうけつ する。 Tocho deha, keidomyaku to keijomyaku o setsudan shi, sono ato ni niwatori no atama o shita ni shite tsurushite hoketsu suru.			
13	にわとり は あつさ に つよい ので、 せいたい の ゆそう は にっちゅう に おこなって も よい。 Niwatori ha atsusa ni tsuyoi node, seitai no yuso ha nitchu ni okonatte mo yoi.			
14	なかぬき (ないぞう てきしゅつ) さぎょう では、 じ んぞう は とりのぞか なくて よい。 Nakanuki (naizo tekishutsu) sagyo deha, jinzo ha torinozoka nakute yoi.			
15	だっこつ さぎょう は おおばらし さぎょう の まえ に おこなう。 Dakkotsu sagyo ha obarashi sagyo no mae ni okonau.			

2. えいせい・あんぜん

eisei・anzen

	もんだい mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
1	<p>しょくちょう しより さぎょうしつ は がいぶ から みられる ように かいほう されている。 Shokucho shori sagyoshitsu ha gaibu kara mirareru yoni kaiho sarete iru.</p>			
2	<p>しよりじょう の はいすい は じょうか し しょうど く して から ほうりゅう する。 Shorijo no haisui ha joka shi shodoku shite kara horyu suru.</p>			
3	<p>しょくちょう しより さぎょうしつ の しつない おん ど は つねに がいきおん より 10℃ ひくめ に せ ってい する。 Shokucho shori sagyoshitsu no shitsunai ondo ha tsuneni gaikion yori 10℃ hikume ni settei suru.</p>			
4	<p>なかぬき ご の なかぬき (けいたい) は きゅうそ く に 10℃ いか に れいきやく する。 Nakanuki go no nakanuki (keitai) ha kyusoku ni 10℃ ika ni reikyaku suru.</p>			
5	<p>しょくちょう しよりじょう から とたい を しゅつか する ときは とらつく で あれば なんでも よい。 Shokucho shorijo kara totai o shukka suru toki ha torakku de areba nandemo yoi.</p>			
6	<p>しょくちょう しよりじょう の べんじよ は さぎょう しつ から ちやくせつ でいり できない ばしょ に つ くる。 Shokucho shorijo no benjo ha sagyoshitsu kara chokusetsu deiri dekinai basho ni tsukuru.</p>			
7	<p>て は えきたい せっけん で よく あらって から しょうどく する。 Te ha ekitai sekken de yoku aratte kara shodoku suru.</p>			
8	<p>とたい の れいきやく は かいたい さぎょう ご に かならず おこなわ れる。 Totai no reikyaku ha kaitai sagyo go ni kanarazu okonawa reru.</p>			
9	<p>しょくちょう しよりじょう の けんがくしゃ は しょ くちょう しよりじょう の さぎょうしつ に はいる と きは ぜんいん かならず て の せんじょう・しょうど く を おこなう。 Shokucho shorijo no kengakusha ha shokucho shorijo no sagyoshitsu ni hairu toki ha zenin kanarazu te no senjo・shodoku o okonau.</p>			

	もんだい mondai	こたえ kotae		*
		ただしい tadashii	あやまり ayamari	
10	ほうそうよう しざい の そうこ は 1ねん に 1かい は せいそう・しょうどく する。 Hosoyo shizai no soko ha 1nen ni 1kai ha seiso・shodoku suru.			
11	ふゆ の さむい ひ でも しょうどくよう の あるこ ーる は かねつ しては いけない。 Fuyu no samui hi demo shodokuyo no arukoru ha kanetsu shite ha ikenai.			
12	しょくちょう けんさ は せいたい けんさ、 ないぞう けんさ の 2だんかい で おこなう。 Shokucho kensa ha seitai kensa、 naizo kensa no 2dankai de okonau.			
13	かいたい さぎょう を する ときは すで で おこ なう。 Kaitai sagyo o suru toki ha sude de okonau.			
14	かしよく ないぞう は さいしゅ ご ただち に 10℃ いか に れいきやく する。 Kashoku naizo ha saishu go tadachi ni 10℃ ika ni reikyaku suru.			
15	さいきん けんさ および やくぶつ けんさ を ていき てき に おこなう。 Saikin kensa oyobi yakubutsu kensa o teikiteki ni okonau.			

【専門級】練習問題
食鳥処理加工技能評価試験（学科）
解答と解説（A処理・加工）

問題

1. 若どり（ブロイラー）は、3か月齢以上、5か月齢未満の食鶏を指す。
2. もも肉は、むね肉よりも肉色が濃く、「すじ」がある。
3. 湯漬け（スコールディング）は、羽毛を抜きやすくするために、放血が終わった鶏を湯につける作業である。
4. 湯漬槽の温度は80℃である。
5. 「手羽」は大バラシ作業の前にとり出す。
6. 「中ぬき」とは、と体から内臓（腎臓を除く）・総排泄腔・気管及び食道を取り除いた鶏体のことである。
7. 食鶏の処理加工は、オーバーヘッド・コンベアとベルト・コンベアを組み合わせることで連続的に行われる。
8. 生鮮品を凍結する場合、-30℃で急速凍結した後、-20℃以下の冷凍庫貯蔵される。
9. 食鶏の小売店の販売では「食鶏取引規格」に従って行われる。
10. 食鶏の生鮮品には消費期限がない。
11. 手羽の中では、手羽もとは手羽先よりゼラチンや脂肪が少ない。
12. と鳥では、頸動脈と頸静脈を切断し、その後に鶏の頭を下にして吊るして放血する。
13. 鶏は暑さに強いので、生体の輸送は日中に行ってもよい。
14. 中抜き（内臓摘出）作業では、腎臓は取り除かなくてよい。
15. 脱骨作業は大バラシ作業の前に行う。

解答と解説

1. × 若どり（ブロイラー）は、3か月齢までの食鶏を指す。
2. ○
3. ○
4. × 湯漬槽の温度は60℃前後（58～61℃）である。
5. × 「手羽」は大バラシ作業の後にとり出す。
6. ○
7. ○
8. ○
9. × 食鶏の小売店の販売では「食鶏小売規格」に従って行われる。
10. × 食鶏の生鮮品には消費期限がある。
11. ○
12. ○
13. × 鶏は暑さに弱いので、生体の輸送は早朝に行う。
14. ○
15. × 脱骨作業は大バラシ作業の後に行う。

【専門級】練習問題
食鳥処理加工技能評価試験（学科）
解答と解説（B衛生・安全）

問題

1. 食鳥処理作業室は外部から見られるように開放されている。
2. 処理場の排水は浄化し消毒してから放流する。
3. 食鳥処理作業室の室内温度は常に外気温より10度低めに設定する。
4. 中抜き後の中ぬき（鶏体）は急速に10℃以下に冷却する。
5. 食鳥処理場からと体を出荷するときはトラックであればなんでもよい。
6. 食鳥処理場の便所は作業室から直接出入りできない場所につくる。
7. 手は液体石けんでよく洗ってから消毒する。
8. と体の冷却は解体作業後に必ず行われる。
9. 食鳥処理場の見学者は食鳥処理場の作業室に入るときは全員必ず手の洗淨・消毒を行う。
10. 包装用資材の倉庫は1年に1回は清掃・消毒する。
11. 冬の寒い日でも消毒用のアルコールは加熱してはいけない。
12. 食鳥検査は生体検査、内臓検査の2段階で行う。
13. 解体作業をするときは素手で行う。
14. 可食内臓は採取後直ちに10℃以下に冷却する。
15. 細菌検査および薬物検査を定期的に行う。

解答と解説

1. × 食鳥処理作業室は外部からの異物混入防止のため遮断されている。
2. ○
3. × 室内温度は常に一定に保つ。
4. ○
5. × 冷蔵車か氷詰保冷車で出荷する。
6. ○
7. ○
8. × と体の冷却は解体作業前に必ず行われる。
9. ○
10. × 定期的に清掃・消毒する。
11. ○
12. × 食鳥検査は生体検査、と体検査、内臓検査の3段階で行う。
13. × 解体作業をするときは作業用手袋を着用する。
14. × 4℃以下に冷却する。
15. ○